

THE TEPPANROOM 鉄板^{ルーム}

クリスマスディナーセットメニュー Christmas Dinner Set Menu

Complimentary special cocktail on house
贈送特色雞尾酒一杯

茶碗蒸し
北海道産・雲丹 キャビア

Steamed egg custard, Hokkaido uni, caviar

南アフリカ産・鮑
若芽 雲丹ソース

South African abalone
Wakame seaweed, uni sauce

澎湖産・ミナミコノシロ
アンズタケ 寒ふのり
だし柚子の泡

Penghu threadfin fish
Chanterelle, funori, dish sauce, yuzu foam

スペイン地中海・赤エビ
竹炭うどん
エビの和風ビスク

Spanish Mediterranean red prawn
Bamboo charcoal udon
Shrimp bisque sauce

A5 宮崎産・黒毛和牛テンダーロイン
季節の野菜

A5 Miyazaki kuroge wagyu tenderloin
Seasonal vegetables

和牛ガーリックのチャーハン
肉フロス ウズラ卵
浅利のすまし汁 漬物

Wagyu garlic fried rice
Meat floss, quail egg
Asari sumashi soup, pickles

熊本県産・苺のフランベ
生姜アイスクリーム

Kumamoto strawberry flambé, ginger ice cream, lime

HK\$1,890 per person

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

所有價目以港幣計算及另加一服務費。
All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system.